

không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thú y.

5.4.2. Khi bốc dỡ thức ăn viên phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh./.

QUYẾT ĐỊNH của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14/01/2004 về việc ban hành Tiêu chuẩn cấp Ngành.

BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Căn cứ Nghị định số 43/2003/NĐ-CP ngày 02 tháng 5 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Thủy sản;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành 04 Tiêu chuẩn cấp Ngành sau đây:

1. 28 TCN 190: 2004: Cơ sở nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

2. 28 TCN 191: 2004: Vùng nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

3. 28 TCN 192: 2004: Vùng nuôi cá bè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

4. 28 TCN193: 2004: Vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 2. Các tiêu chuẩn nói tại Điều 1 phải bắt buộc áp dụng trong phạm vi cả nước và thời gian có hiệu lực như sau:

- Sau 15 ngày kể từ ngày đăng Công báo đối với các cơ sở nuôi tôm, vùng nuôi tôm, vùng nuôi cá bè và vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ được quy hoạch, xây dựng mới.

- Kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2005 đối với các cơ sở nuôi tôm, vùng nuôi tôm, vùng nuôi cá bè và vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ đang hoạt động phải sửa chữa, bổ sung cho phù hợp với quy định của tiêu chuẩn.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ; Thủ trưởng các Vụ, Cục; Chánh Thanh tra Bộ; Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có quản lý thủy sản; các cơ sở nuôi tôm, các vùng nuôi tôm, nuôi cá bè và thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ nói tại Điều 2 và các đơn vị có liên quan khác chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Thứ trưởng

Nguyễn Việt Thắng

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN

28 TCN 190: 2004

CƠ SỞ NUÔI TÔM - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Shrimp farm - Conditions for food safety

Lời nói đầu

28TCN 190: 2004 (Cơ sở nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN 190: 2004

CƠ SỞ NUÔI TÔM - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Shrimp farm - Conditions for food safety

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định những điều kiện về xây dựng và quản lý hoạt động sản xuất của các cơ sở nuôi tôm quảng canh cải tiến, bán thâm canh và thâm canh trong phạm vi cả nước nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm tôm nuôi.

2. Giải thích thuật ngữ

Trong Tiêu chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

2.1. *Cơ sở nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm* là những cơ sở nuôi tôm đáp ứng được các quy định sau đây:

2.1.1. Sản phẩm tôm nuôi không có dư lượng các chất đã bị cấm sử dụng.

2.1.2. Sản phẩm tôm nuôi không có hàm lượng các chất gây hại như: kim loại nặng, hóa chất tẩy trùng, thuốc bảo vệ thực vật, kháng sinh sử dụng... vượt quá giới hạn cho phép khi sử dụng làm thực phẩm cho người.

2.1.3. Hạn chế đến mức thấp nhất các rủi ro làm sản phẩm tôm nuôi bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh cho người tiêu dùng.

2.1.4. Các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở nuôi tôm khi xây dựng và hoạt động phải được kiểm soát (một số mối nguy chủ yếu và biện pháp kiểm soát được quy định trong Phụ lục A của Tiêu chuẩn này).

2.2. *Nguồn nước sạch* là nguồn nước không bị nhiễm các chất độc hại hữu cơ, vô cơ, vi sinh vật hoặc các chất độc hại khác vượt quá giới hạn quy định đối với vật nuôi thủy sản.

3. Tài liệu viện dẫn

3.1. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5943 - 1995 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn chất lượng nước biển ven bờ).

3.2. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6986: 2001 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn nước thải công nghiệp thải vào vùng nước biển ven bờ dùng cho mục đích bảo vệ thủy sinh).

3.3. Bảng IA Phụ lục 1 (Giá trị giới hạn cho phép về nồng độ các chất ô nhiễm trong nước biển vùng nuôi thủy sản ven bờ) của Thông tư số 01/2000/TT-BTS ngày 28/4/2000 (Sửa đổi, bổ sung Thông tư số 04-TS/TT ngày 30/8/1990 của Bộ Thủy sản hướng dẫn thực hiện Pháp lệnh ngày 25/4/1989 của Hội đồng Nhà nước và Nghị định số 195/HĐBT ngày 02/6/1990 của Hội đồng Bộ trưởng về bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản).

3.4. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 102: 2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm sú).

3.5. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 110: 1998 (Quy trình công nghệ nuôi tôm sú, tôm he bán thâm canh).

3.6. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 171: 2001 (Quy trình công nghệ nuôi thâm canh tôm sú).

3.7. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 174: 2002 (Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

3.8. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 156: 2000 (Quy định sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thủy sản).

3.9. Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản

(Cấm sử dụng một số hóa chất, kháng sinh trong sản xuất, kinh doanh thủy sản).

3.10. Quyết định số 15/2002/QĐ-BTS ngày 17/5/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quy chế kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi).

3.11. Quyết định số 24/2002/QĐ-BTS ngày 31/12/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Danh mục thuốc thú y thủy sản được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản).

3.12. Quyết định số 344/2001/QĐ-BTS ngày 03/5/2001 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quản lý xuất nhập khẩu hàng thủy sản chuyên ngành thời kỳ 2001 - 2005) và các quyết định điều chỉnh, bổ sung Quyết định này.

4. Yêu cầu chung đối với cơ sở nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

4.1. Chọn vị trí xây dựng

Cơ sở nuôi tôm phải nằm trong vùng đã được quy hoạch cho nuôi tôm; không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm, hạn chế tối đa các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm tôm nuôi.

4.2. Yêu cầu về chất lượng nguồn nước

Nguồn nước cấp cho các cơ sở nuôi tôm phải theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5943-1995, Thông tư số 01/2000/TT-BTS

và các quy định hiện hành khác của Bộ Thủy sản.

4.3. Hệ thống cấp nước cho cơ sở nuôi tôm phải được thiết kế xây dựng để lấy được nguồn nước sạch đảm bảo chất lượng, không bị ảnh hưởng bởi nước thải từ các cơ sở nuôi tôm khác hoặc các nguồn ô nhiễm nông nghiệp, công nghiệp và sinh hoạt của con người.

4.4. Xử lý nước và chất thải

4.4.1. Nước thải trước khi thải ra môi trường phải được xử lý trong ao xử lý đạt tiêu chuẩn thải theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6986: 2001 và các quy định của Bộ Thủy sản.

4.4.2. Các chất thải trong sản xuất và sinh hoạt phải được thu gom và xử lý không để nhiễm bẩn đến hệ thống cấp nước và các ao nuôi.

4.4.3. Nước bẩn từ nhà vệ sinh, nhà bếp và các nơi làm việc, sinh hoạt khác trong cơ sở nuôi phải được xử lý trong hồ vệ sinh tự hoại. Không được để nước bẩn chảy vào các ao nuôi tôm, ao lắng hoặc kênh dẫn nước và bất kỳ thủy vực tự nhiên nào.

4.5. Kho nguyên vật liệu.

4.5.1. Kho nguyên vật liệu trong cơ sở nuôi tôm phải kín, ngăn được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập.

4.5.2. Kệ để nguyên vật liệu trong kho phải cao cách mặt đất 0,3 m.

4.5.3. Trong kho phải có các khu vực riêng biệt để chứa thức ăn, hóa chất và thuốc phòng trị bệnh sử dụng trong nuôi tôm.

4.5.4. Kho chứa xăng, dầu phải được đặt xa cách biệt với nguồn nước cấp vào các ao nuôi để tránh gây nhiễm bẩn.

4.6. Dụng cụ và thiết bị dùng trong sản xuất

4.6.1. Dụng cụ, thiết bị sử dụng trong hoạt động nuôi tôm đảm bảo bền, chắc, dễ làm vệ sinh khử trùng và không gây độc hại hoặc gây ra mùi, vị làm ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm.

4.6.2. Xô chậu và các loại dụng cụ khác dùng để chứa đựng thức ăn cho tôm, pha chế thuốc, hóa chất phải được sử dụng riêng cho từng ao nuôi tôm; phải được rửa sạch và phơi khô sau khi sử dụng.

4.6.3. Hệ thống sục khí hoặc quạt nước cho ao nuôi phải được lắp đặt đúng yêu cầu thiết kế và công suất. Động cơ và thiết bị truyền động không được để rò rỉ xăng, dầu vào trong nguồn nước và các ao chứa lắng, ao nuôi.

5. Yêu cầu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quản lý hoạt động nuôi tôm

5.1. Chuẩn bị ao

5.1.1. Ao nuôi thâm canh phải được chuẩn bị theo đúng những quy định

trong Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 171: 2001.

5.1.2. Các loại hóa chất, chế phẩm sinh học sử dụng khi cải tạo ao nuôi tôm không được làm ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của tôm nuôi khi thu hoạch. Danh mục hóa chất, chế phẩm sinh học được phép sử dụng và hạn chế sử dụng phải theo đúng quy định của Bộ Thủy sản.

5.2 . Thả giống

5.2.1. Tôm giống thả nuôi phải được sản xuất tại các cơ sở tôm giống thực hiện nghiêm chỉnh quy định của Bộ thủy sản về sử dụng thuốc và hóa chất; được kiểm dịch theo quy định trước khi xuất bán cho các cơ sở để thả nuôi.

5.2.2. Tôm giống để nuôi thương phẩm phải đạt yêu cầu chất lượng theo quy định trong các Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 96: 1996 và 28 TCN 124: 1998.

5.3. Thức ăn và phân bón

5.3.1. Thức ăn viên cho tôm phải đảm bảo chất lượng theo đúng quy định của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 102: 2004.

5.3.2. Không sử dụng các loại sinh vật tươi sống hoặc sản phẩm phụ từ công nghệ chế biến làm thức ăn nuôi tôm để tránh lây lan mầm bệnh, làm tiêu hao oxy khi phân hủy và gây ô nhiễm nước.

5.3.3. Không được sử dụng phân hữu cơ chưa qua xử lý cho ao nuôi tôm. Trong

ao nuôi tôm chỉ được bón phân vô cơ hoặc phân hữu cơ đã được xử lý thích hợp.

5.4. Phòng trị bệnh, sử dụng thuốc và hóa chất

5.4.1. Cơ sở nuôi phải áp dụng biện pháp phòng bệnh là chủ yếu để quản lý sức khỏe tôm nuôi. Không thả tôm giống có mang mầm bệnh. Hạn chế thay nước để giảm nguy cơ lây nhiễm mầm bệnh qua nguồn nước cấp cho ao nuôi. Duy trì nền đáy và đảm bảo chất lượng nước ao giữ cho môi trường ao nuôi ổn định để tôm nuôi phát triển.

5.4.2. Chỉ được phép sử dụng các loại hóa chất, thuốc phòng trị bệnh cho tôm đúng theo quy định của Bộ Thủy sản.

5.4.2.1. Với các loại hóa chất hoặc thuốc được phép sử dụng cần phải theo đúng hướng dẫn kỹ thuật hoặc khuyến cáo của nhà sản xuất; đảm bảo không để dư lượng vượt quá giới hạn cho phép trong sản phẩm tôm nuôi. Ngừng sử dụng thuốc và hóa chất bốn tuần trước khi thu hoạch sản phẩm.

5.4.2.2. Cơ sở nuôi tôm phải lưu giữ toàn bộ hồ sơ các lần sử dụng thuốc hoặc hóa chất cho các ao nuôi tôm của mình. Hồ sơ bao gồm nội dung: ngày, tháng sử dụng; loại thuốc hoặc hóa chất đã sử dụng; lý do sử dụng và liều lượng dùng.

5.5. Quản lý cơ sở nuôi tôm

5.5.1. Cơ sở nuôi tôm phải thường xuyên theo dõi các mối nguy gây ra ô

nhễm có thể xảy ra cho ao nuôi tôm và thông báo cho cơ quan quản lý để kiểm soát các mối nguy này. Khi được thông báo, cơ sở phải kịp thời nhận biết các mối nguy xảy ra từ nước thải của các vùng sản xuất nông nghiệp, công nghiệp hoặc nước thải lân cận.

5.5.2. Khi có các nguy cơ ô nhiễm nêu trên, các cơ sở nuôi tôm phải có biện pháp đảm bảo các chất ô nhiễm không được đưa vào trong ao nuôi tôm. Việc sử dụng các hồ chứa nước lớn sẽ rất hữu ích trong trường hợp khẩn cấp như vậy.

5.5.3. Cơ sở nuôi tôm phải theo dõi chặt chẽ nguồn nước cấp, thường xuyên theo dõi, kiểm tra môi trường ao nuôi, tình trạng sức khỏe và các dấu hiệu bệnh của tôm trong ao nuôi.

5.5.4. Cơ sở nuôi tôm phải thông báo ngay tình hình dịch bệnh nếu xảy ra tại cơ sở mình cho các cơ quan quản lý để kịp thời có biện pháp xử lý thích hợp.

5.6. Thu hoạch bảo quản sản phẩm

5.6.1. Khi thu hoạch tôm, cơ sở phải sử dụng loại ngư cụ phù hợp, thực hiện đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật đảm bảo chất lượng và không làm hư hại sản phẩm.

5.6.2. Dụng cụ sử dụng khi thu hoạch, bảo quản và vận chuyển tôm phải có thiết kế, cấu trúc thích hợp; được vệ sinh sạch nhằm hạn chế tối đa khả năng nhiễm bẩn và dập nát sản phẩm.

5.6.3. Sản phẩm tôm sau khi thu hoạch phải được rửa cẩn thận bằng nước sạch; được ướp nước đá và bảo quản trong các thùng cách nhiệt duy trì được nhiệt độ bằng hoặc dưới 4,0°C.

5.6.4. Nước đá dùng trong bảo quản tôm phải đảm bảo chất lượng; được sản xuất tại các cơ sở theo quy định của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 174: 2002.

5.6.5. Chỉ được sử dụng các chất phụ gia để bảo quản sản phẩm tôm theo quy định của Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 156: 2000.

5.6.6. Sản phẩm tôm sau thu hoạch và bảo quản phải được nhanh chóng vận chuyển tới các cơ sở thu mua hoặc chế biến. Khi vận chuyển phải đảm bảo tôm không bị nhiễm bẩn các chất độc hại như dầu nhờn, nhiên liệu, mảnh vụn kim loại hay các vật lạ khác.

5.6.7. Việc bốc dỡ tôm phải được tiến hành nhanh chóng, không được làm nhiễm bẩn hay làm hư hỏng sản phẩm trong quá trình bốc dỡ.

6. Vệ sinh cá nhân và dụng cụ

6.1. Vệ sinh cá nhân

6.1.1. Người tham gia vào các hoạt động nuôi và thu hoạch tôm phải không có bệnh truyền nhiễm hoặc các bệnh dễ lây nhiễm trực tiếp hoặc gián tiếp đến sản phẩm tôm nuôi.

6.1.2. Người làm việc trong cơ sở nuôi tôm phải được khám sức khỏe khi tuyển dụng.

6.1.3. Người làm việc trong cơ sở nuôi tôm phải được tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

6.1.4. Cơ sở nuôi phải có địa điểm, phương tiện để người lao động giặt giũ, làm vệ sinh cá nhân.

6.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ sản xuất

6.2.1. Dụng cụ, thiết bị sử dụng trong sản xuất phải được thường xuyên vệ sinh, khử trùng và bảo quản tốt khi không sử dụng tới.

6.2.2. Dụng cụ để vận chuyển, bốc dỡ tôm phải được rửa sạch, khử trùng trước và sau mỗi lần sử dụng.

6.2.3. Cơ sở phải thường xuyên vệ sinh khu vực sản xuất và làm việc, sinh hoạt; loại bỏ rác bẩn, các chất thải ra khỏi khu vực ao nuôi và nguồn nước cấp.

7. Theo dõi và lưu giữ hồ sơ

7.1. Trong thời gian nuôi tôm, cơ sở phải theo dõi, ghi chép hàng ngày về các thông tin liên quan tới sản xuất; thực hiện lập và lưu giữ hồ sơ về chất lượng tôm của từng ao nuôi. Hồ sơ ghi chép và lưu giữ gồm các nội dung sau:

a) Lượng giống thả, thời gian thả và nguồn gốc giống tôm;

b) Lượng thức ăn và phân bón sử dụng, nguồn gốc thức ăn;

c) Sử dụng thuốc và hóa chất;

d) Chất lượng nước nguồn nước cấp vào ao nuôi;

đ) Tình hình tăng trưởng của tôm;

e) Tình trạng sức khỏe của tôm và các biện pháp kiểm soát bệnh;

g) Thời gian thu hoạch và sản lượng thu hoạch;

h) Các biện pháp khác đã được áp dụng để nhận dạng và kiểm soát các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi.

7.2. Các tư liệu ghi chép phải được lưu giữ trong hồ sơ về kiểm soát chất lượng. Thời gian lưu giữ ít nhất một năm kể từ lúc thu hoạch tôm.

7.3. Để truy cứu nguồn gốc sản phẩm tôm nuôi. Cơ sở phải ghi đầy đủ các thông tin sau vào tờ khai xuất xứ thủy sản nuôi:

a) Tên và địa chỉ của cơ sở nuôi;

b) Tên và mã số vùng nuôi;

c) Ao thu hoạch;

d) Ngày thu hoạch;

đ) Sản lượng thu hoạch;

e) Mã số của lô hàng.

7.4. Hồ sơ kiểm soát chất lượng và các tài liệu liên quan đến kiểm tra chất lượng tôm nuôi phải thường xuyên được lưu giữ tại cơ sở nuôi để cung cấp cho cơ quan chức năng quản lý khi được yêu cầu.

PHỤ LỤC A

(quy định)

KIỂM SOÁT CÁC MỐI NGUY VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**Bảng A1. Các mối nguy và biện pháp kiểm soát cho ao nuôi tôm**

Giai đoạn sản xuất	Các mối nguy có thể có	Biện pháp kiểm soát
1. Chọn vị trí	Ô nhiễm vi sinh và hóa học từ công nghiệp, nông nghiệp và chất thải sinh hoạt của người.	Chọn ao nuôi cách xa và không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm.
2. Thiết kế ao nuôi	Ô nhiễm vi sinh và hóa học vào nguồn nước cấp và ao nuôi do thiết kế không phù hợp hoặc thiếu điều kiện vệ sinh.	Thiết kế ao nuôi tránh bị nhiễm bẩn và xử lý chất thải từ nhà vệ sinh, nhà bếp và các khu vực khác, tránh không cho chất bẩn đi vào hệ thống cấp nước và ao nuôi tôm.
3. Nuôi		
- Chuẩn bị ao	Ô nhiễm vi sinh và hóa học từ việc sử dụng hóa chất độc hại để chuẩn bị, cải tạo ao và sự tích tụ quá mức các chất thải hữu cơ trong ao nuôi.	Dọn bùn đáy ao và chỉ sử dụng những hóa chất được cho phép để chuẩn bị, cải tạo ao nuôi tôm.
- Điều kiện của ao nuôi	Bệnh tôm xảy ra dẫn đến sử dụng các hóa chất để trị bệnh	Áp dụng biện pháp phòng ngừa bệnh bằng cách không thả tôm đã bị nhiễm mầm bệnh; giảm thay nước để giảm khả năng xâm nhập của các vi sinh vật gây bệnh qua nguồn nước lấy vào; duy trì chất lượng nước và nền đáy ao tốt để giảm các tác động không có lợi về môi trường cho tôm nuôi.
- Cấp nước	Ô nhiễm hóa học và vi sinh (E. coli và Coliform) do từ nguồn nước cấp.	Xử lý nước và quản lý tốt các ao nuôi tôm tránh nhiễm bẩn. Quản lý các chất thải từ gia súc và sinh hoạt của con người, tránh không để gây nhiễm bẩn ao nuôi.

Giai đoạn sản xuất	Các mối nguy có thể có	Biện pháp kiểm soát
- Thả giống	Tôm giống có dư lượng các chất kháng sinh bị cấm sử dụng.	Không dùng các loại thuốc, kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng trong các cơ sở sản xuất giống và ương nuôi tôm giống.
- Sử dụng thức ăn và phân bón	Nhiễm bản vi sinh và hóa chất trong thức ăn và phân bón.	Sử dụng loại thức ăn thích hợp. Bảo quản và quản lý việc cho ăn đúng kỹ thuật. Không dùng thức ăn tươi hoặc các loại phân bón hữu cơ không qua xử lý.
- Sử dụng thuốc và hóa chất	Sản phẩm tôm nuôi tích tụ các chất kháng sinh, hóa chất bị cấm sử dụng không có đủ thời gian để thải hồi.	Áp dụng biện pháp phòng ngừa bệnh, không sử dụng các kháng sinh và hóa chất bị cấm. Có đủ thời gian thải hồi theo hướng dẫn đối với các thuốc được phép sử dụng.
4. Thu hoạch	Tôm bị nhiễm bản hóa chất, vi sinh vật (Salmonella), dầu hỏa, các mảnh vụn thủy tinh, gỗ,...	Thực hành theo quy định về thu hoạch và sau thu hoạch (bao gồm vệ sinh dụng cụ, thiết bị, nước đá bảo quản,...).

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN
28 TCN 191: 2004

VÙNG NUÔI TÔM - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Shrimp farming area - Conditions for food safety

Lời nói đầu

28 TCN 191: 2004 (Vùng nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN 191: 2004

VÙNG NUÔI TÔM - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Shrimp farming area - Conditions for food safety

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định những điều kiện để tổ chức và quản lý vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm nhằm xây dựng các vùng nuôi tôm cung cấp sản phẩm được chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Giải thích thuật ngữ

Trong Tiêu chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

2.1. Vùng nuôi tôm là khu vực gồm một hay nhiều cơ sở nuôi tôm, không phân biệt địa giới hành chính và phương thức nuôi; cùng sử dụng chung nguồn nước cấp và hệ thống xử lý nước thải theo quy hoạch. Hoạt động nuôi tôm được thực hiện riêng theo từng cơ sở, nhưng chịu sự quản lý chung của Ban quản lý vùng nuôi.

2.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm vùng nuôi tôm là hoạt động nhằm:

2.2.1. Đảm bảo sản phẩm tôm nuôi không có dư lượng các chất bị cấm sử dụng.

2.2.2. Đảm bảo sản phẩm tôm nuôi không có hàm lượng các chất có thể gây hại như kim loại nặng, hóa chất tẩy trùng, thuốc bảo vệ thực vật, kháng sinh ... vượt quá giới hạn cho phép sử dụng làm thực phẩm cho người.

2.2.3. Hạn chế đến mức thấp nhất các rủi ro làm sản phẩm tôm nuôi bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh cho người tiêu dùng.

2.2.4. Các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở nuôi tôm phải được kiểm soát (một số mối nguy chủ yếu và biện pháp kiểm soát được quy định trong Phụ lục A tại Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 195: 2003.

2.3. Ban quản lý vùng nuôi (gọi tắt là *Ban quản lý*) là tổ chức đại diện cho cộng đồng các cơ sở nuôi tôm với các hình thức như: câu lạc bộ nuôi tôm, chi hội nuôi tôm, tổ hợp tác nuôi tôm, ... Ban quản lý có nhiệm vụ điều hành, quản lý và chịu trách nhiệm về hoạt động sản xuất của vùng nuôi tôm.

3. Tài liệu viện dẫn

3.1. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5943 - 1995 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn chất lượng nước biển ven bờ).

3.2. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6986: 2001 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn nước thải công nghiệp thải vào vùng nước biển ven bờ dùng cho mục đích bảo vệ thủy sinh).

3.3. Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 195:

2003 (Cơ sở nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

3.4. Bảng IA Phụ lục 1 (Về giá trị giới hạn cho phép nồng độ các chất ô nhiễm trong nước biển, vùng nuôi thủy sản ven bờ) của Thông tư số 01/2000/TT-BTS ngày 28/4/2000 (sửa đổi, bổ sung Thông tư số 04 TS/TT ngày 30/8/1990 của Bộ Thủy sản hướng dẫn thực hiện Pháp lệnh ngày 25/4/1989 của Hội đồng Nhà nước và Nghị định số 195/HĐBT ngày 02/6/1990 của Hội đồng Bộ trưởng về bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản).

3.5. Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 110: 1998 (Quy trình công nghệ nuôi tôm sú, tôm he bán thâm canh).

3.6. Tiêu chuẩn Ngành TCN 171: 2001 (Quy trình công nghệ nuôi thâm canh tôm sú).

3.7. Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 102: 2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm sú).

3.8. Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 195: 2003 (Cơ sở nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

3.9. Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Cấm sử dụng một số hóa chất, kháng sinh trong sản xuất, kinh doanh thủy sản).

3.10. Quyết định số 15/2002/QĐ-BTS ngày 17/5/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quy chế kiểm soát dư lượng các chất

độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi).

3.11. Quyết định số 24/2002/QĐ-BTS ngày 31/12/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Danh mục thuốc thú y thủy sản được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản).

3.12. Quyết định số 344/2001/QĐ-BTS ngày 03/5/2001 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quản lý xuất nhập khẩu hàng thủy sản chuyên ngành thời kỳ 2001 - 2005) và các quyết định điều chỉnh, bổ sung Quyết định này.

4. Yêu cầu chung đối với vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

4.1. Yêu cầu về vị trí và thiết kế vùng nuôi tôm

4.1.1. Vùng nuôi tôm phải nằm trong vùng được quy hoạch dành cho nuôi tôm; không có các nguồn ô nhiễm, các chất độc hại về vệ sinh an toàn thực phẩm từ môi trường chung quanh; đảm bảo hạn chế tối đa các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm tôm nuôi.

4.1.2. Các nguồn ô nhiễm, các chất độc hại về vệ sinh an toàn thực phẩm tiềm ẩn phải được nhận dạng và có các biện pháp để loại trừ hoặc hạn chế được các rủi ro từ nguồn ô nhiễm này cho các ao nuôi tôm.

4.1.3. Khi bố trí các ao nuôi tôm, thiết kế hệ thống cấp và thoát nước trong vùng

nuôi tôm phải tránh được sự tự gây ô nhiễm do chính nguồn nước từ vùng nuôi tôm thải ra.

4.2. Yêu cầu về cấp và thoát nước của vùng nuôi

4.2.1. Việc cấp và thoát nước của vùng nuôi phải đảm bảo duy trì được chất lượng nước theo yêu cầu kỹ thuật nuôi. Hệ thống cấp nước cho vùng nuôi tôm phải được bảo vệ và ngăn chặn các nguy cơ ô nhiễm từ hoạt động sản xuất của các ngành khác ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm tôm nuôi.

4.2.2. Cấp và thoát nước đối với cơ sở nuôi bán thâm canh và thâm canh trong vùng.

4.2.2.1. Nước cấp cho ao nuôi tôm phải được xử lý qua ao lắng theo quy định trong Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 171: 2001.

4.2.2.2. Chất lượng nước cấp cho ao nuôi tôm phải theo quy định của Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5943-1995, Thông tư số 01/2000/TT-BTS và các quy định khác của Bộ Thủy sản.

4.2.2.3. Nước thải từ các cơ sở nuôi tôm phải được xử lý trong ao xử lý nước thải trước khi thải vào hệ thống tiêu nước chung theo quy định tại Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 171: 2001. Chất lượng nước thải phải đảm bảo đạt tiêu chuẩn

thải theo quy định của Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6986: 2001 và các quy định của Bộ Thủy sản.

4.2.2.4. Bùn thải khi cải tạo ao nuôi phải được thu gom và đổ vào nơi quy định để xử lý tránh gây ô nhiễm cho vùng nuôi.

4.2.3. Việc cấp và thoát nước đối với cơ sở nuôi tôm quảng canh cải tiến phải theo những quy định chung của vùng nuôi, không được gây ô nhiễm cho các cơ sở nuôi tôm khác trong vùng.

5. Yêu cầu về tổ chức đối với vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

5.1. Vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phải có Ban quản lý vùng nuôi để quản lý hoạt động chung của các cơ sở nuôi tham gia vào vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.1.1. Ban quản lý vùng nuôi phải đăng ký với chính quyền địa phương như là một tổ chức có tư cách pháp nhân, chịu trách nhiệm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm tôm nuôi trong vùng mình quản lý.

5.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của Ban quản lý vùng nuôi.

5.1.2.1. Xây dựng quy chế hoạt động của vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên cơ sở những quy

0985498

www.LawVienPhapLuat.com
Tel: +84-8-3845 6684 * LawSoft

định của Tiêu chuẩn này và các quy định khác của địa phương.

5.1.2.2. Xây dựng các quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho các cơ sở nuôi trong vùng nuôi tôm bao gồm các nội dung sau:

- a) Sử dụng thuốc và hóa chất;
- b) Chất lượng thức ăn nuôi tôm;
- c) Duy trì chất lượng nước cấp cho các cơ sở nuôi tôm;
- d) Xử lý nước thải và thoát nước;
- đ) Nơi lưu giữ chất thải bùn ao;
- e) Giám sát bệnh tôm và xử lý bệnh;
- g) Xử lý hợp vệ sinh chất thải từ sinh hoạt con người và các hoạt động sản xuất khác trong cơ sở nuôi tôm.

5.1.2.3. Thu thập các thông tin và thông báo các mối nguy về chất lượng nước và các chất gây hại như: kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất, kháng sinh,.. đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong vùng nuôi cho các thành viên. Có biện pháp quản lý thích hợp để hạn chế tối đa các chất ô nhiễm ảnh hưởng đến ao nuôi tôm, đảm bảo chất lượng nước vùng nuôi theo tiêu chuẩn sử dụng cho nuôi tôm.

5.1.2.4. Tư vấn, hướng dẫn các cơ sở nuôi tôm trong vùng thực hiện thực hành nuôi tôm an toàn, phòng ngừa dịch

bệnh, các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và thực hiện Quy chế kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi theo quy định của Bộ Thủy sản.

5.1.2.5. Tư vấn và hướng dẫn các cơ sở nuôi tôm trong vùng sử dụng thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học, ... được phép sử dụng và hạn chế sử dụng trong quy trình kỹ thuật nuôi tôm theo danh mục đã quy định của Bộ Thủy sản.

5.1.2.6. Có kế hoạch và biện pháp kiểm tra việc thực hiện các quy định về vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; thực hiện đúng nội dung quy trình kỹ thuật nuôi về: cho tôm ăn, bón phân ao, sử dụng hóa chất và thuốc thú y thủy sản, ... để hạn chế tối đa nguy hại cho sức khỏe của người tiêu dùng.

5.1.2.7. Thực hiện việc lưu trữ các số liệu, kết quả theo dõi chất lượng nước, các hoạt động thực hành nuôi tôm, sử dụng hóa chất và thuốc thú y thủy sản để có thể cung cấp chứng cứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của tôm được sản xuất trong vùng.

5.1.2.8. Hỗ trợ các cơ sở nuôi tôm trong việc ghi chép, lưu trữ hồ sơ đảm bảo phù hợp với kế hoạch quản lý của toàn vùng nuôi tôm. Đảm bảo việc lưu trữ hồ sơ cho phép truy tìm nguồn gốc sản phẩm tôm nuôi cho từng hộ nuôi tôm trong vùng. Hồ sơ bao gồm các nội dung sau:

- a) Tình hình bệnh tôm trong ao nuôi;
- b) Các loại thuốc, hóa chất đã sử dụng;
- c) Số liệu ghi chép về môi trường và chất lượng nước;
- d) Nguồn cung cấp và chất lượng con giống;
- đ) Nguồn cung cấp thức ăn và các loại thức ăn đã sử dụng.

5.1.2.9. Thông báo ngay tình hình dịch bệnh và ô nhiễm môi trường của vùng nuôi cho cơ quan quản lý về thủy sản để có biện pháp phòng chống thích hợp.

5.1.2.10. Ban quản lý vùng nuôi phải thường xuyên liên hệ với các cơ quan chức năng địa phương, nắm vững các quy định về quản lý của Ngành liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm; kịp thời xây dựng các biện pháp kiểm soát được các mối nguy xảy ra cho các cơ sở nuôi tôm trong vùng.

5.1.3. Tổ chức Ban quản lý

5.1.3.1. Ban quản lý vùng nuôi gồm các thành viên do các cơ sở nuôi tôm đăng ký tham gia vào vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bầu ra.

5.1.3.2. Ban quản lý vùng nuôi phải có đủ nhân sự và năng lực để tổ chức và quản lý tốt vùng nuôi tôm theo quy định tại các Điều 5.1.1 và 5.1.2 của Tiêu chuẩn này.

5.2. Trách nhiệm của cơ sở nuôi tôm là thành viên vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

5.2.1. Thực hiện đúng những yêu cầu về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho cơ sở nuôi tôm quy định trong Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 195: 2003 và các hướng dẫn thực hành nuôi tốt.

5.2.2. Thực hiện các quy định quản lý về nuôi tôm và các quy định cụ thể tại địa phương về vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2.3. Tham gia vào việc xây dựng các quy định cụ thể tại địa phương về quản lý vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2.4. Hợp tác và chia sẻ thông tin để nâng cao nhận thức giữa các cơ sở nuôi tôm về thực hành nuôi an toàn, không sử dụng các hóa chất có hại đến sức khỏe con người trong quy trình kỹ thuật nuôi tôm.

5.2.5. Lưu trữ đầy đủ các số liệu theo quy định về quản lý đã được thiết lập cho vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.3. Trách nhiệm của các cơ quan chính quyền, chức năng quản lý thủy sản địa phương đối với vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

5.3.1. Tạo điều kiện cho việc thành lập Ban quản lý vùng nuôi và các hoạt động

quản lý vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.3.2. Công nhận tính chất hợp pháp của các vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và tư cách pháp nhân của Ban quản lý vùng nuôi.

5.3.3. Hỗ trợ Ban quản lý vùng nuôi trong việc xây dựng các quy định cụ thể tại địa phương về quản lý các vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.3.4. Kiểm soát sự phát triển của các Ngành sản xuất gây ra ô nhiễm, ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh thực phẩm của vùng nuôi tôm.

5.3.5. Tư vấn cho Ban quản lý vùng nuôi tôm về kỹ thuật nuôi an toàn, sử dụng thuốc, hóa chất trong xử lý ao nuôi và phòng ngừa dịch bệnh tôm.

6. Kiểm tra và công nhận vùng nuôi tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

6.1. Vùng nuôi tôm chỉ được cơ quan có thẩm quyền theo quyết định của Bộ Thủy sản công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi đáp ứng đúng các quy định của Tiêu chuẩn này và được giám sát ít nhất trong thời hạn 1 năm.

6.2. Mỗi vùng sau khi được kiểm tra, đánh giá và công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ được cơ quan có thẩm quyền cấp mã số riêng.

6.3. Vùng nuôi tôm được công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phải chịu sự giám sát định kỳ, đột xuất của cơ quan có thẩm quyền.

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN 192: 2004

VÙNG NUÔI CÁ BÈ - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Cage culture area - Conditions for food safety

Lời nói đầu

28 TCN 192: 2004 (Vùng nuôi cá bè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN 192: 2004

VÙNG NUÔI CÁ BÈ - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Cage culture area - Conditions for food safety

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định những điều kiện cơ bản để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với vùng nuôi cá trong bè các đối tượng sau đây:

- Cá Ba sa (*Pangasius bocourti* Sauvage, 1880) và

- Cá Tra (*Pangasianodon hypophthalmus* (Sauvage, 1878))

2. Giải thích thuật ngữ

Trong Tiêu chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

2.1. Nuôi cá bè là hình thức nuôi cá với mật độ cao trong bè đặt ở các dòng nước chảy. Bè nuôi cá được làm bằng các vật liệu gỗ, nhựa..., được thiết kế sao cho nước bên ngoài có thể chảy thông qua bè.

2.2. Vùng nuôi cá bè là khu vực gồm 1 hay nhiều cụm bè và nằm trong quy hoạch nuôi cá bè được cấp có thẩm quyền phê duyệt.

2.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm vùng nuôi cá Ba sa và cá Tra là những hoạt động nhằm:

2.3.1. Đảm bảo sản phẩm cá nuôi không có dư lượng các chất bị cấm sử dụng.

2.3.2. Đảm bảo sản phẩm cá nuôi không có dư lượng kháng sinh, kim loại nặng, thuốc trừ sâu, hóa chất độc hại vượt quá giới hạn cho phép sử dụng làm thực phẩm cho người.

2.3.3. Hạn chế thấp nhất các rủi ro nhiễm vi sinh vật gây bệnh cho người tiêu dùng.

2.3.4. Các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm phải được kiểm soát (một số mối nguy chủ yếu và biện pháp kiểm soát được quy định trong Phụ lục A của Tiêu chuẩn này).

2.4. Cơ quan quan trắc môi trường là cơ quan xây dựng kế hoạch và thực hiện kế hoạch quan trắc môi trường nước.

2.5. Cơ quan kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm là cơ quan được Bộ Thủy sản quyết định giao nhiệm vụ tổ chức điều hành Chương trình kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi; trực tiếp thực hiện và kiểm tra việc thực hiện kế hoạch kiểm soát dư lượng trong thủy sản nuôi.

2.6. Ban quản lý vùng nuôi cá bè (gọi tắt là Ban quản lý) là tổ chức đại diện cho cộng đồng các cơ sở nuôi cá bè với các hình thức như: câu lạc bộ nuôi bè, chi hội nuôi bè, hợp tác xã nuôi bè... Ban quản lý có nhiệm vụ điều hành, quản lý và chịu trách nhiệm về hoạt động sản xuất của vùng nuôi.

3. Tài liệu viện dẫn

3.1. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6984: 2001 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn nước thải công nghiệp thải vào vực nước

sông dùng cho mục đích bảo vệ thủy sinh).

3.2. Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002 (Cơ sở nuôi cá Ba sa, cá Tra trong bè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

3.3. Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (cấm sử dụng một số hóa chất, kháng sinh trong sản xuất, kinh doanh thủy sản).

3.4. Quyết định số 15/2002/QĐ-BTS ngày 17/5/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quy chế kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi).

3.5. Quyết định số 24/2002/QĐ-BTS ngày 31/12/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (sửa đổi, bổ sung Danh mục thuốc thú y thủy sản được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản).

3.6. Quyết định số 344/2001/QĐ-BTS ngày 03/5/2001 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (quản lý xuất nhập khẩu hàng thủy sản chuyên ngành thời kỳ 2001 - 2005) và các quyết định điều chỉnh, bổ sung Quyết định này.

4. Yêu cầu về vị trí vùng nuôi và bố trí các bè trong vùng nuôi

4.1. Vùng nuôi cá Ba sa và cá Tra trong bè phải nằm trong vùng nuôi cá bè

đã được quy hoạch và có chất lượng nguồn nước đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 3.3 của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002.

4.2. Vùng nuôi phải tránh được ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm.

4.3. Khoảng cách giữa 2 vùng nuôi liên kề nhau phải lớn hơn hoặc bằng chiều dài của vùng nuôi; để đảm bảo nước thải từ vùng nuôi này được pha loãng và phân hủy tự nhiên một phần trước khi chảy vào vùng nuôi kế tiếp.

4.4. Việc bố trí các bè trong vùng nuôi phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại các Điều 3.1 và Điều 3.2 của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002.

5. Yêu cầu đối với hộ dân sống trong vùng nuôi cá bè

5.1. Các hộ gia đình sống trên bè trong vùng nuôi phải theo đúng các quy định tại Điều 3.5 của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002. Ngoài ra, các hộ nuôi phải theo đúng các quy định riêng dưới đây:

5.2. Đảm bảo giữ gìn vệ sinh công cộng và y tế cộng đồng. Người có các bệnh truyền nhiễm có thể lây lan qua đường nước không được tham gia vào các hoạt động nuôi cá bè.

5.3. Nơi ở phải thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ. Rác thải phải được gom lại và đưa đến nơi đổ rác công cộng trên bờ.

5.4. Không được nuôi súc vật trên bè nuôi cá.

6. Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất kinh doanh

6.1. Cơ sở nuôi cá Ba sa và cá Tra trong bè không được sử dụng các loại thuốc kháng sinh và hóa chất đã bị cấm; không được sử dụng các loại thuốc thú y thủy sản chưa được phép sử dụng theo quy định của Bộ Thủy sản.

6.2. Cơ sở nuôi phải ngừng sử dụng các loại thuốc và hóa chất 30 ngày trước khi thu hoạch sản phẩm.

6.3. Cơ sở nuôi và các đơn vị thu mua cá nguyên liệu phải chấp hành lệnh cấm thu hoạch của cơ quan giám sát và cơ quan kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường hợp các thông số kiểm tra vệ sinh an toàn của môi trường nuôi và sản phẩm nuôi vượt quá giới hạn cho phép. Khi thu hoạch, cơ sở phải chấp hành những quy định trong thông báo của cơ quan kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.

7. Yêu cầu về tổ chức đối với vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

7.1. Vùng nuôi cá bè vệ sinh an toàn thực phẩm phải có Ban quản lý vùng nuôi để quản lý các cơ sở nuôi tham gia vào hoạt động chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.1.1. Ban quản lý vùng nuôi phải đăng ký với chính quyền địa phương như là một tổ chức có tư cách pháp nhân, chịu trách nhiệm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm nuôi trong vùng mình quản lý.

7.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của Ban quản lý vùng nuôi:

7.1.2.1. Xây dựng quy chế hoạt động của vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên cơ sở những quy định của Tiêu chuẩn này và các quy định khác của địa phương.

7.1.2.2. Thu thập các thông tin về các mối nguy về chất lượng nước, các độc tố như kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất và kháng sinh bị cấm,... ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm vùng nuôi để thông báo cho các cơ sở nuôi thành viên có biện pháp quản lý thích hợp nhằm hạn chế tối đa ảnh hưởng của các chất ô nhiễm đến vùng nuôi.

7.1.2.3. Tư vấn và hướng dẫn thực hành nuôi cho các cơ sở nuôi cá bè trong vùng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nhằm kiểm soát được dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi theo Quyết định số 15/2002/QĐ-BTS.

7.1.2.4. Tư vấn và hướng dẫn sử dụng thuốc và hóa chất phù hợp với quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết

định số 01/2002/QĐ-BTS, Quyết định số 24/2002/QĐ-BTS và các quy định khác của pháp luật.

7.1.2.5. Xây dựng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm giữa các cơ sở nuôi trong vùng nuôi cá bè bao gồm các nội dung sau:

- a) Sử dụng thuốc, hóa chất và kháng sinh.
- b) Chất lượng thức ăn nuôi cá bè.
- c) Giám sát bệnh cá và xử lý bệnh.
- d) Xử lý hợp vệ sinh chất thải từ sinh hoạt con người.

7.1.2.6. Có kế hoạch, phương pháp kiểm tra việc thực hiện các quy định về vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo những quy định trong Tiêu chuẩn này cũng như các quy định khác của Bộ Thủy sản và địa phương.

7.1.2.7. Hướng dẫn các cơ sở nuôi cá bè trong vùng thực hiện đúng những quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất của Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002.

7.1.2.8. Báo cáo kịp thời cho các cơ quan chức năng khi phát hiện có các mối nguy bên ngoài ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm vùng nuôi.

7.1.2.9. Phối hợp chặt chẽ với cơ quan

tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong việc quan trắc môi trường và kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.1.2.10. Lập hồ sơ quản lý các bè nuôi trong vùng. Đảm bảo lưu trữ tất cả số liệu có liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm vùng nuôi cho phép truy tìm nguồn gốc sản phẩm của các cơ sở nuôi.

7.1.2.11. Hướng dẫn các cơ sở nuôi cá bè trong việc ghi chép, lưu trữ hồ sơ phù hợp với kế hoạch quản lý của toàn vùng nuôi.

7.1.2.12. Thường xuyên liên hệ với các cơ quan chức năng địa phương, nắm vững các quy định quản lý của ngành liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm; kịp thời xây dựng được các biện pháp kiểm soát được các mối nguy cho các cơ sở nuôi cá bè trong vùng.

7.1.3. Tổ chức Ban quản lý

7.1.3.1. Ban quản lý vùng nuôi gồm các thành viên do các cơ sở đăng ký tự nguyện tham gia vào vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bầu ra.

7.1.3.2. Ban quản lý vùng nuôi phải đủ nhân sự và năng lực để tổ chức và quản lý tốt vùng nuôi theo các quy định tại Tiêu chuẩn này.

7.2. Trách nhiệm của các cơ sở nuôi là thành viên vùng nuôi cá đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.2.1. Thực hiện đúng những yêu cầu nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho cơ sở nuôi cá bè quy định trong Tiêu chuẩn Ngành 28 TCN 176: 2002 và các quy định khác trong Tiêu chuẩn này.

7.2.2. Thực hiện các quy định quản lý về nuôi bè và các quy định cụ thể tại địa phương về vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.2.3. Hợp tác và chia sẻ thông tin công nghệ để nâng cao nhận thức giữa các cơ sở nuôi cá bè về thực hành nuôi an toàn; không sử dụng các loại thuốc và hóa chất có hại đến sức khỏe con người trong quy trình kỹ thuật nuôi.

7.2.4. Lưu trữ đầy đủ các số liệu theo các quy định về quản lý đã được thiết lập cho vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.3. Trách nhiệm của các cơ quan chính quyền, chức năng quản lý thủy sản địa phương đối với vùng nuôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.3.1. Tạo điều kiện cho việc thành lập Ban quản lý vùng nuôi và các hoạt động quản lý vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.3.2. Công nhận tính chất hợp pháp của các vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và tư cách pháp nhân của Ban quản lý vùng nuôi.

7.3.3. Hỗ trợ Ban quản lý vùng nuôi trong việc xây dựng các quy định cụ thể tại địa phương về quản lý các vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7.3.4. Kiểm soát sự phát triển của các ngành sản xuất gây ra ô nhiễm, ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm của vùng nuôi cá bè.

7.3.5. Tư vấn cho Ban quản lý vùng nuôi cá bè về kỹ thuật nuôi an toàn, sử dụng thuốc, hóa chất trong quá trình nuôi và phòng ngừa dịch bệnh cá.

8. Kiểm tra và công nhận vùng nuôi cá bè đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

8.1. Vùng nuôi cá Ba sa, cá Tra trong bè chỉ được cơ quan có thẩm quyền theo quyết định của Bộ Thủy sản công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi đáp ứng đúng các quy định của Tiêu chuẩn này và được giám sát ít nhất trong thời hạn 1 năm.

8.2. Mỗi vùng khi được kiểm tra, đánh giá và công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ được cơ quan có thẩm quyền cấp mã số riêng.

8.3. Vùng nuôi cá bè được công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phải chịu sự giám sát định kỳ, đột xuất của cơ quan có thẩm quyền.

PHỤ LỤC A
(quy định)

KIỂM SOÁT CÁC MỐI NGUY VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Bảng A1. Các mối nguy và biện pháp kiểm soát cho các bè nuôi cá

Giai đoạn sản xuất	Các mối nguy có thể có	Biện pháp kiểm soát
1. Chọn vị trí	Ô nhiễm vi sinh và hóa học từ công nghiệp, nông nghiệp và chất thải sinh hoạt của người.	Chọn bè cách xa và không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm.
2. Thiết kế bè	Ô nhiễm vi sinh và hóa học vào nguồn nước và bè do thiết kế không phù hợp hoặc thiếu điều kiện vệ sinh.	Thiết kế bè bằng các chất liệu đảm bảo vệ sinh; thiết kế nhà vệ sinh tự hoại; xử lý rác và chất thải không để phát tán ra ngoài môi trường nước.
3. Nuôi		
- Chuẩn bị bè	Ô nhiễm vi sinh và hóa học từ việc sử dụng hóa chất độc hại để chuẩn bị, vệ sinh và sửa chữa bè.	Chỉ sử dụng những hóa chất được phép để vệ sinh chuẩn bị bè nuôi.
- Nguồn nước	Ô nhiễm hóa học và vi sinh (Salmonella) do từ nguồn nước cấp.	Quản lý tốt rác và chất thải không để nhiễm bẩn bè và môi trường bên ngoài. Di dời bè tránh các nguồn nước bị nhiễm bẩn.
- Giống thả nuôi	Cá giống có dư lượng các chất thuốc, kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng.	Không dùng các loại thuốc, kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng trong các cơ sở sản xuất giống và ương nuôi cá giống.
- Thức ăn	Nhiễm bẩn vi sinh, độc tố trong thức ăn.	Sử dụng loại thức ăn thích hợp. Không dùng thức ăn tươi không qua xử lý.
- Sử dụng thuốc, kháng sinh và hóa chất.	Sản phẩm cá nuôi tích tụ các chất thuốc, kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng và không có đủ thời gian để thải hồi.	Áp dụng các biện pháp phòng ngừa bệnh. Không sử dụng các thuốc, kháng sinh và hóa chất bị cấm. Ngừng sử dụng trước khi thu hoạch cá đối với các thuốc được phép sử dụng để có đủ thời gian thải hồi theo hướng dẫn.
4. Thu hoạch	Cá bè bị nhiễm bẩn hóa chất, vi sinh vật (Salmonella), dầu hỏa,...	Thực hành theo quy định về thu hoạch và sau thu hoạch (bao gồm vệ sinh dụng cụ, thiết bị vận chuyển bảo quản,...).

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN
28 TCN 193: 2004

VÙNG THU HOẠCH NHUYỄN THỂ
HAI MẢNH VỎ - ĐIỀU KIỆN ĐẢM
BẢO VỆ SINH AN TOÀN
THỰC PHẨM

Harvesting area of Bivalve mollusc -
Conditions for food safety

Lời nói đầu

28 TCN 193: 2004 (Vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH
28 TCN 193: 2004

VÙNG THU HOẠCH NHUYỄN THỂ
HAI MẢNH VỎ - ĐIỀU KIỆN ĐẢM
BẢO VỆ SINH AN TOÀN
THỰC PHẨM

Harvesting area of Bivalve mollusc -
Conditions for food safety

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định những điều kiện cơ bản để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ với loài nghêu/ngao

(*Meretrix* spp.) để cung cấp nguyên liệu làm thực phẩm cho người.

2. Giải thích thuật ngữ

Trong Tiêu chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

2.1. *Nghêu/ngao* là một loài nhuyễn thể thuộc lớp hai mảnh vỏ (*Bivalvia*), ngành động vật thân mềm (*Mollusca*).

2.2. *Vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ (gọi tắt là vùng thu hoạch)* là vùng nghêu/ngao được thả nuôi hoặc phân bố tự nhiên; được kiểm soát về vệ sinh an toàn và thú y thủy sản đối với môi trường nước nuôi, chất lượng sản phẩm nuôi để sử dụng làm thực phẩm cho người.

2.3. *Vệ sinh an toàn thực phẩm vùng thu hoạch* là những biện pháp đảm bảo nghêu/ngao từ vùng thu hoạch không mang các mối nguy ảnh hưởng đến sức khỏe của con người như: dư lượng kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật, độc tố sinh học và vi sinh vật gây bệnh cho người.

2.4. *Lây nhiễm* là sự xuất hiện bất kỳ một yếu tố nào không mong muốn vào sản phẩm nghêu/ngao được thu hoạch trong vùng.

2.5. *Tác nhân ô nhiễm* là các hoạt chất có khả năng gây ảnh hưởng xấu đến vùng thu hoạch nghêu/ngao.

2.6. Nuôi lưu là việc đưa nghêu/ngao từ vùng bị ô nhiễm đến vùng nước sạch khác trong thời gian cần thiết dưới sự giám sát của cơ quan có thẩm quyền.

3. Tài liệu viện dẫn

3.1. Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5943 - 1995 (Chất lượng nước - Tiêu chuẩn chất lượng nước biển ven bờ).

3.2. Bảng IA Phụ lục 1 (Về giá trị giới hạn cho phép nồng độ các chất ô nhiễm trong nước biển, vùng nuôi thủy sản ven bờ) của Thông tư số 01/2000/TT-BTS ngày 28/4/2000 (sửa đổi, bổ sung Thông tư số 04/TS-TT ngày 30/8/1990 của Bộ Thủy sản hướng dẫn thực hiện Pháp lệnh ngày 25/4/1989 của Hội đồng Nhà nước và Nghị định số 195/HĐBT ngày 02/6/1990 của Hội đồng Bộ trưởng về bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản).

3.3. Quyết định số 640/1999/QĐ-BTS ngày 22/9/1999 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quy chế kiểm soát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ).

3.4. Quyết định số 863/1999/QĐ-BTS ngày 30/11/1999 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (sửa đổi Quy chế kiểm soát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ).

3.5. Sổ tay hướng dẫn thực hành Chương trình kiểm soát an toàn vệ sinh nhuyễn thể hai mảnh vỏ theo Phê chuẩn số 89/CL-QĐ

ngày 24/9/1999 của Giám đốc Trung tâm Kiểm tra chất lượng và vệ sinh thủy sản.

3.6. Quyết định số 15/2002/QĐ-BTS ngày 17/5/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (Quy chế kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi).

3.7. Báo cáo tổng kết Tiểu dự án thiết lập và thực hiện thí điểm Chương trình giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ xuất sang thị trường EU - Hà Nội, tháng 11/2000.

4. Yêu cầu chung về vùng thu hoạch

4.1. Vùng thu hoạch phải ở vị trí không chịu ảnh hưởng của bất kỳ nguồn nước thải hay tác nhân ô nhiễm nào và phải được phân định ranh giới rõ ràng bởi cơ quan có thẩm quyền.

4.2. Có nguồn nước biển sạch theo quy định của TCVN 5943 - 1995 cho phép đối với nuôi thủy sản ven bờ. Giá trị giới hạn cho phép về nồng độ chất ô nhiễm trong nước biển vùng nuôi thủy sản ven bờ phải theo đúng quy định trong Thông tư số 01/2000/TT-BTS.

4.3. Mật độ các loài tảo có khả năng sinh độc tố gây các bệnh: tiêu chảy (DSP - Diarrhetic Shellfish Poisoning), liệt cơ (PSP - Paralytic Shellfish Poisoning) và mất trí nhớ (ASP - Amnesic Shellfish Poisoning) trong môi trường nước vùng thu hoạch phải trong giới hạn được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Mức tối đa cho phép các loài tảo sinh độc tố trong môi trường

Loài tảo	Giới hạn bảo động (tế bào/lít)
- <i>Dinophysis caudate</i>	500
- <i>Dinophysis acuminata</i>	500
- <i>Alexandrium</i> sp.	200
- <i>Pseudonitzschia</i> spp	100.000
Các loài tảo sinh độc khác (nếu phát hiện)	Theo mức thấp nhất trong tài liệu của Ủy ban Liên Quốc gia về Hải dương học (IOC)

5. Yêu cầu về quản lý vùng thu hoạch

5.1. Người nuôi hoặc thu hoạch phải được tập huấn để hiểu biết về các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất và thu hoạch nghêu/ngao.

5.2. Khi các chỉ tiêu chất lượng nước và mật độ tảo có khả năng sinh độc tố sinh học vượt quá quy định cho phép, các vùng thu hoạch phải ngừng thu hoạch theo thông báo và chịu sự giám sát của cơ quan chức năng có thẩm quyền theo Quy chế kiểm soát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ của Bộ Thủy sản đã ban hành.

5.3. Vùng thu hoạch chỉ được phép thu hoạch nghêu/ngao trở lại sau khi cơ quan chức năng theo quy định trong Quy chế

của Bộ Thủy sản đã kiểm tra, đánh giá lại các chỉ tiêu chất lượng nước và thủy sinh vật đạt yêu cầu và thông báo cho phép thu hoạch.

5.4. Vùng thu hoạch phải chịu sự kiểm soát về các hoạt động thu hoạch của các cơ quan chức năng ở địa phương trên cơ sở những quy định về chế độ thu hoạch, xử lý thu hoạch của cơ quan chức năng có thẩm quyền theo Quy chế của Bộ Thủy sản.

6. Phân loại vùng thu hoạch

6.1. Căn cứ vào kết quả phân tích các chỉ tiêu vi sinh vật và dư lượng các chất trong thịt nghêu/ngao, vùng thu hoạch được phân làm 3 loại với yêu cầu được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2. Phân loại vùng thu hoạch

Phân loại	Yêu cầu
Vùng loại A	<ol style="list-style-type: none">1. Dưới 300 feecal Coliform phân hoặc 230 E. coli trong 100 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào theo phép thử MPN với 5 ống, pha theo 3 độ đậm trong ít nhất 90% số mẫu kiểm.2. Salmonella âm tính trong 25 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào (theo phương pháp NMKL 71).3. Các chất độc có trong tự nhiên hoặc tác nhân ô nhiễm được đưa từ ngoài vào môi trường không có hoặc không vượt quá dư lượng cho phép ảnh hưởng đến sức khỏe con người (quy định trong Phụ lục A).4. Hàm lượng chất độc PSP trong phần thịt ăn được không vượt quá 80µg/100 g thịt nghêu/ngao5. Không có chất độc DSP trong phần thịt ăn được của nghêu/ngao.
Vùng loại B	<ol style="list-style-type: none">1. Dưới 6.000 feecal Coliform phân hoặc 4.600 E. coli trong 100 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào theo phép thử MPN với 5 ống pha theo 3 độ đậm trong ít nhất 90% số mẫu kiểm.2. Salmonella âm tính trong 25 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào (theo phương pháp NMKL 71).3. Các chất độc có trong tự nhiên hoặc tác nhân ô nhiễm được đưa từ ngoài vào môi trường không có hoặc không vượt quá dư lượng cho phép ảnh hưởng đến sức khỏe con người (quy định trong Phụ lục A).4. Hàm lượng chất độc PSP trong phần thịt ăn được không vượt quá 80µg/100 g thịt nghêu/ngao.5. Không có chất độc DSP trong phần thịt ăn được của nghêu/ngao.
Vùng loại C	<ol style="list-style-type: none">1. Dưới 60.000 feecal Coliform phân trong 100 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào theo phép thử MPN với 5 ống, pha theo 3 độ đậm trong ít nhất 90% số mẫu kiểm.2. Salmonella âm tính trong 25 g thịt nghêu/ngao và dịch ngoại bào (theo phương pháp NMKL 71).3. Các chất độc có trong tự nhiên hoặc tác nhân ô nhiễm được đưa từ ngoài vào môi trường không có hoặc không vượt quá dư lượng cho phép ảnh hưởng đến sức khỏe con người (quy định trong Phụ lục A).4. Hàm lượng chất độc PSP trong phần thịt ăn được không vượt quá 80µg/100 g thịt nghêu/ngao.5. Không có chất độc DSP trong phần thịt ăn được của nghêu/ngao.

6.2. Xử lý sản phẩm thu hoạch trong các vùng

6.2.1. Nghêu/ngao thu hoạch trong vùng loại A được công nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và được phép dùng để tiêu thụ trực tiếp.

6.2.2. Nghêu/ngao thu hoạch trong vùng loại B hoặc C phải được xử lý như sau:

a) Sản phẩm phải được làm sạch bằng cách nuôi lưu hoặc lọc sạch cho đến khi đạt tiêu chuẩn phân loại như vùng loại A mới đưa ra tiêu thụ trực tiếp hoặc

b) Sản phẩm phải được xử lý nhiệt trước khi tiêu thụ.

7. Kiểm tra và công nhận vùng thu hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

7.1. Vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ chỉ được cơ quan có thẩm quyền theo Quyết định của Bộ Thủy sản công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi hội đủ điều kiện tại các Điều 4 và 5 của Tiêu chuẩn này sau khi được giám sát ít nhất trong thời hạn 1 năm.

7.2. Mỗi vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ khi được cơ quan có thẩm quyền công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ được cấp mã số riêng.

7.3. Sau khi được công nhận đạt tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, việc giám sát môi trường phải tuân thủ theo chương trình giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ của Bộ Thủy sản.

PHỤ LỤC A

(quy định)

DƯ LƯỢNG CÁC CHẤT ĐỘC HẠI CHO PHÉP TRONG THỊT NGHÊU/NGAO

Bảng A1. Giới hạn cho phép dư lượng thuốc trừ sâu gốc Halogen và kim loại nặng trong thịt nghêu/ngao thuộc vùng thu hoạch

Số thứ tự	Yếu tố kiểm soát	Mức giới hạn cho phép (ppb)	Tài liệu trích dẫn
I. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
1	- Aldrin	200	86/363/EEC
2	- Dieldrin	200	86/363/EEC
3	- Endrin	50	86/363/EEC
4	- DDT	1000	86/363/EEC

Số thứ tự	Yếu tố kiểm soát	Mức giới hạn cho phép (ppb)	Tài liệu trích dẫn
5	- Heptachlor	200	86/363/EEC
6	- Hexachlorbenzen (HCB $\alpha\beta\gamma$)	200	86/363/EEC
7	- Chlordan	50	86/363/EEC
8	- Alpha-isomer Hexachlorocyclohexane	200	86/363/EEC
9	- Beta-isomer Hexachlorocyclohexane	100	86/363/EEC
10	- Gamma-isomer Hexachlorocyclohexane (Lindan)	20	2002/66
II. Dư lượng kim loại nặng			
11	- Cadmium (Cd)	1000	Commission Regulation (EC) No 221/2002
12	- Chì (Pb)	1500	Commission Regulation (EC) No 221/2002
13	- Thủy ngân (Hg)	500	Commission Regulation (EC) No 221/2002

THÔNG TƯ số 01/2004/TT-BTS ngày 15/01/2004 hướng dẫn thực hiện khoản 1 Điều 1 Nghị định số 80/2002/NĐ-CP ngày 15/10/2002 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 72/1998/NĐ-CP ngày 15/9/1998 về đảm bảo an toàn cho người và phương tiện nghề cá khi hoạt động trên biển.

Thi hành Nghị định số 80/2002/NĐ-CP ngày 15/10/2002 của Chính phủ về việc

sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 72/1998/NĐ-CP ngày 15/9/1998 về đảm bảo an toàn cho người và phương tiện nghề cá khi hoạt động trên biển (dưới đây gọi tắt là Nghị định số 80/2002/NĐ-CP và Nghị định số 72/1998/NĐ-CP) Bộ Thủy sản hướng dẫn một số điểm cụ thể như sau:

I. NGUYÊN TẮC CHUNG

Bộ Thủy sản thống nhất quản lý về công tác đăng kiểm tàu cá, đăng ký tàu